

Grillowana lemoniada

Składniki

kilka dużych cytryn

szklanka brązowego cukru

4 szklanki wody

4 szklanki lodu

Przygotowanie:

1. Cytryny umyj i pokrój na plastry. Posyp je cienką warstwą cukru z obu stron. Tak przygotowane owoce połóż na [grilla](#) i poczekaj około 5-10 minut, aż cukier się skarmelizuje (cytryna zmięknie i puści sok).
2. Zdejmij cytryny z rusztu i odstaw na około 10 minut. Wyciśnij sok z [grillowanych](#) owoców do dzbanka, dodaj cukier i kilka plasterków świeżej cytryny. Zalej to wodą mineralną i dodaj lód. Mieszaj aż do rozpuszczenia się cukru.
3. Lemoniadę serwuj na zimno. Przed podaniem najlepiej ją schłodzić przez około godzinę w lodówce.